

## Kelapa parut kering (*dessicated coconut*)





## Daftar isi

Daftar isi .....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup .....	1
2 Acuan .....	1
3 Definisi .....	1
4 Syarat mutu .....	1
5 Pengambilan contoh .....	2
6 Cara uji .....	2
7 Syarat penandaan .....	3
8 Pengemasan .....	3





## Prakata

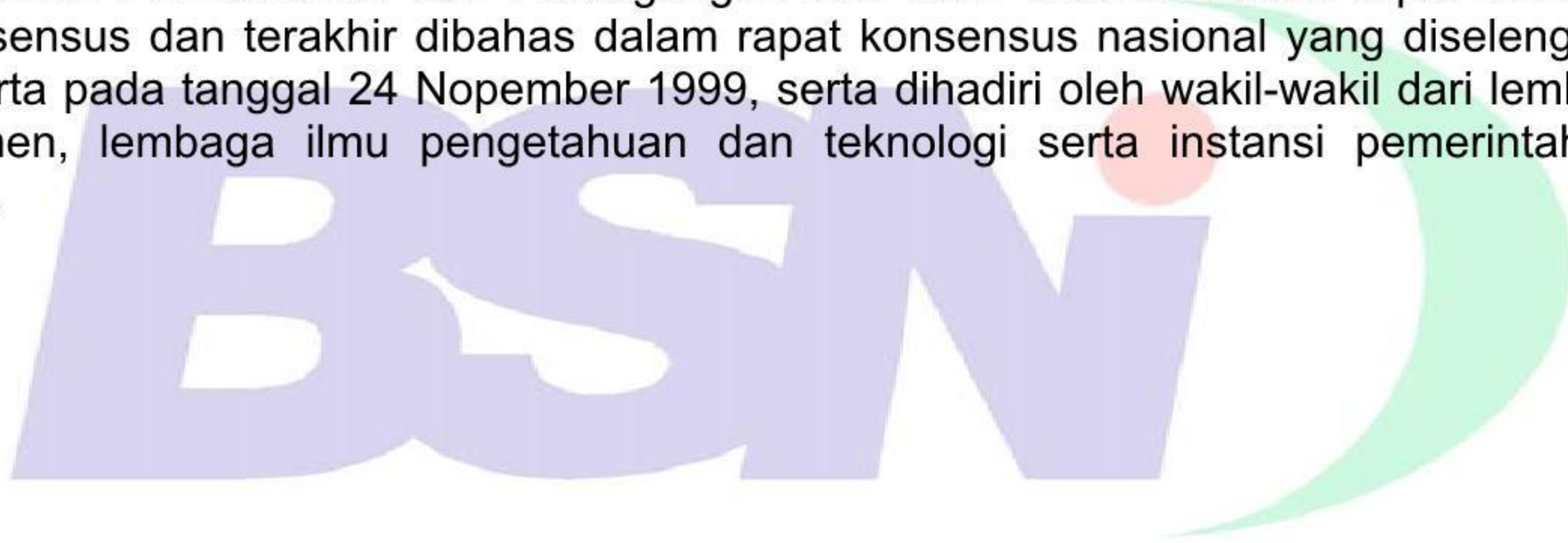
SNI 01-3715-2000, *Kelapa parut kering*, ini merupakan revisi SNI 01-3715-1995, *Tepung kelapa*, yang merupakan permintaan pihak produsen tepung kelapa (*dessicated coconut*).

Tujuan revisi standar ini selain diutamakan untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan, juga untuk :

- a) melindungi produsen;
- b) mendukung perkembangan industri agro base;
- c) menunjang ekspor non-migas;
- d) menunjang Instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/INS/10/1989.

Oleh karena itu penetapan kriteria uji serta persyaratannya berpedoman pada hasil analisis di laboratorium dan peraturan yang berlaku di dalam maupun luar negeri.

Standar Nasional Indonesia Kelapa parut kering disusun oleh Balai Litbang Industri Manado, Departemen Perindustrian dan Perdagangan dan telah dibahas dalam rapat teknis, rapat prakonsensus dan terakhir dibahas dalam rapat konsensus nasional yang diselenggarakan di Jakarta pada tanggal 24 Nopember 1999, serta dihadiri oleh wakil-wakil dari lembaga uji, konsumen, lembaga ilmu pengetahuan dan teknologi serta instansi pemerintah terkait lainnya.





## Kelapa parut kering (*dessicated coconut*)

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi ruang lingkup, acuan, definisi, syarat mutu, pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan pengemasan kelapa parut kering.

### 2 Acuan

SNI 19-0248-1998, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*.

SNI 01-2894-1992, *Cara uji bahan tambahan makanan / bahan pengawet*.

SNI 19-2896-1998, *Cara uji cemaran logam dalam makanan*.

SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba*.

SNI 01-3555-1998, *Cara uji minyak dan lemak*.

SNI 01-3715-1995, *Kelapa parut kering*.

### 3 Definisi

#### kelapa parut kering (*dessicated coconut*)

produk yang diolah dari daging buah kelapa (*Cocos nucifera* LINN) tua dan segar tanpa kulit ari dengan proses pemarkutan atau cara lain

### 4 Syarat mutu

Syarat mutu kelapa parut kering sesuai dengan Tabel 1 berikut ini:

**Tabel 1 Spesifikasi persyaratan mutu kelapa parut kering**

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan		
1.1	Bau	-	normal
1.2	Rasa	-	normal
1.3	Warna	-	normal
1.4	Benda asing		
1.4.1	Tempurung, sabut, plastik dll	-	negatif
1.4.2	Kulit ari	speck/100 g	maks. 15
2	Air	%b/b	maks. 3,0
3	Protein	%b/b	min. 5,0
4	Lemak	%b/b	min. 61,0
5	Asam lemak bebas dihitung sebagai asam laurat	%b/b	maks. 0,14



Tabel 1 (lanjutan)

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
6	Belarang dioksida (SO <sub>2</sub> )	mg/kg	maks. 50,0
7	Cemaran logam		
7.1	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 10
7.2	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1,0
7.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
7.4	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,05
8	Cemaran arsen (As)	mg/kg	maks. 0,5
9	Cemaran mikroba		
9.1	Angka Lempeng Total	koloni/g	maks. 10 <sup>6</sup>
9.2	Kapang	koloni/g	maks. 50
9.3	Khamir	koloni/g	maks. 50
9.4	<i>Coliform</i>	APM/g	maks. 100
9.5	<i>Escherichia coli</i>	APM/g	< 3
9.5	<i>Salmonella</i>	coli per 25 g	negatif

## 5 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1998, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

## 6 Cara uji

### 6.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

### 6.2 Benda asing

#### 6.2.1 Tempurung, sabut, plastik, dan lain-lain

Cara uji benda asing (tempurung, sabut, plastik dan lain, lain) sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.3.

#### 6.2.2 Kulit ari

Timbang dengan teliti 100 gram contoh dan sebarkan di atas nampan, lalu amati secara visual, satu bintik hitam dihitung satu *speck*.



### 6.3 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1.

### 6.4 Protein

Cara uji protein sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 7.1.

### 6.5 Lemak

Cara uji lemak sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 8.

### 6.6 Asam lemak bebas

Cara uji asam lemak bebas sesuai SNI 01-3555-1998, *Cara uji minyak dan lemak*, butir 5.

### 6.7 Belerang dioksida (SO<sub>2</sub>)

Cara uji belerang dioksida sesuai dengan SNI 01-2894-1992, *Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan*.

### 6.8 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2886-1998, *Cara uji cemarkan logam dalam makanan*.

### 6.9 Arsen

Cara uji arsen sesuai dengan SNI 19-4866-1998, *Cara uji cemarkan arsen dalam makanan*.

### 6.10 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

## 7 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang Republik Indonesia Nomor 23 tahun 1992 tentang Kesehatan dan sesuai pula dengan peraturan pelabelan dan periklanan yang berlaku.

## 8 Pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.





















**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)